



Unsere kleine Winterkarte

*Liebe Gäste,
aufgrund der aktuellen Situation verwöhnen wir Sie mit unserer
verkleinerten Winterkarte mit ausgesuchten Gerichten. Sollten Sie
einen speziellen Wunsch haben, sprechen Sie uns gerne an.*

Vorspeisen

*Leichtes Würzfleisch vom Landbroiler mit Pestogebäck
und Worcester Sauce^{A,C,G,1}*

7,40 €

*Unsere Weinempfehlung:
Riesling, Pfalz
leicht, zart fruchtig, zitrus*

*Kleiner bunter Vorwerkssalat mit Cherrytomaten und Hauskräuter dressing
und Äpfel, dazu Vorwerk**s**bro**t** ^{A,G}*

6,90 €





Suppen

Kräftige Brühe vom eigenen Hochlandrind mit Wurzelgemüse, Leberklöß und Portwein verfeinert^A

6,20 €

Deftige erzgebirgische Linsensuppe mit Wurzelgemüse und Wurst

6,30 €

Vegetarische und vegane Gerichte

Folienkartoffel mit Kräuterquark, Salat und dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch^G

8,90 €

Pasta "Vorwerk" mit Cherrytomaten, Champignons, Paprika, Zucchini, Knoblauch und Parmesan (auch vegan möglich)^{A,C,G,H}

11,20 €

Unsere Weinempfehlung:

Scheurebe, halbtrocken, Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz intensiv, fruchtbetontes Bukett





Allerlei offn Disch

*Erzgebirgs-Bauernplatte
vom Fleisch aus eigener Zucht sowie Spezialitäten unseres
Hausfleischers André Köhler
Salami vom Hochlandrind - aus eigener Zucht - Landfleischer-Sülze,
Blut- und Leberwurst sowie Knacker und Gewürzgurke, Weichkäse, Butter und
Vorwerk**s**bro**t** ^{A,G,11}*

15,30 €

als Vorspeise

9,90 €

*Hausgemachte Vorwerk**s**sülze mit Gewürzgurke und Blattsalat wahlweise serviert
mit Remouladensoße oder Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln ^{G,L,C,M,11}*

13,20 €

Dazu empfehlen wir unsere heimischen Rechenberger Biere

Confierte Gänsekeule an Calvados-Jus mit Rotkraut und Klößen

23,90 €

Unsere Weinempfehlung :

*Spätburgunder, trocken vom Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz
kräftig, würzig, Kirscharoma*

*Wildragout vom heimischen Wild mit Waldpilzen, böhmischen Knödeln
und Rosenkohl ^{A,L,C}*

16,20 €

*Gegrilltes Kotelett vom Mangalitzta Wollschwein an Pfannengemüse mit
Ofenkartoffel und Kräuterbutter ^G*

17,80 €





Sauerbraten "Böhmische Art" mit Klößen, kandierten Zitronenscheiben und Preiselbeersahne^A
18,30 €

Vorwerkbürger vom eigenen Rind dazu Pommes Frites und Cole Slaw^{A,M,1,G}
16,90 €

*Unsere Weinempfehlung :
Cuvée Sachsen Rotwein, trocken vom Weingut Schloss Wackerbarth
Aroma von Schwarzkirschen und reifen Tanninen*

Fisch aus heimischen Gewässern

Forelle aus Hallbach, gebraten in Mandelbutter mit Clausnitzer Pellkartoffeln und frischem Salat^{A,D,M}
15,90 €





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

Böhmische Liwanzen mit Hagebuttenmarmelade, Quark und Sahnetupfer^{G,A,C,1}
6,90 €

Hausgebackener Apfelstrudel^{A,C,G,H}; 5,60 €
mit Vanilleeis oder Schlagsahne: 6,60 €
mit Sahne und Eis: 7,60 €

Unsere Weinempfehlung:
Tokaji Aszú, Dessertwein aus Ungarn

Kuchen zur Kaffezeit aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfchemnitz

<i>Stück Kuchen</i>	2,90 €
<i>Stück Fruchttorte</i>	3,20 €
<i>Stück Sahnetorte</i>	3,50 €

Unser aktuelles Kuchenangebot erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.





Un noch en Eis hinnerha

*Unsere Streicheisspezialitäten kommen direkt vom regionalen Erzeuger.
Das Café Flora in Mulda stellt für uns alle Eissorten in noch echter Manufakturarbeit her.*

*Zur Auswahl im Winter stehen:
Bourbon-Vanilleeis, Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Walnuss,
und Raffaello-Kokoseis
je Kugel 1,50 €*

<i>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnetupfer^{G,7}</i>	4,20 €
<i>Eisschokolade mit Schokoladeneis und Sahnetupfer^G</i>	4,20 €
<i>„Sanddornengel“ Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne^G</i>	4,50 €

Kindereisbecher Pinocchio
2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnetupfer, Waffelmütze und Schokolinsen^G
4,00 €

Eis und Heiß
*1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Raffaello-Kokoseis
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne^G*
6,80 €

Schwedenbecher
2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, frischer Schlagsahne und Eierlikör^{G,1}
6,90 €

Vanille-Kürbisbecher
*2 Kugeln Vanilleeis, Krokant, Kürbisöl
und Sahnehäubchen^{G,H}*
6,50 €





Erläuterung der Allergene und Zusatzstoffe

- | | | |
|----------|--|---------------------------------------|
| <i>A</i> | <i>Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> | <i>Nr. 1 mit Konservierungsstoff</i> |
| <i>B</i> | <i>Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> | <i>Nr. 2 mit Farbstoff</i> |
| <i>C</i> | <i>Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> | <i>Nr. 3 mit Antioxidationsmittel</i> |
| <i>D</i> | <i>Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)</i> | <i>Nr. 4 mit Süßungsmittel</i> |
| <i>E</i> | <i>Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> | <i>Nr. 5 geschwefelt</i> |
| <i>F</i> | <i>Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> | <i>Nr. 6 chininhaltig</i> |
| <i>G</i> | <i>Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)</i> | <i>Nr. 7 koffeinhaltig</i> |
| <i>H</i> | <i>Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> | <i>Nr. 8 mit Geschmacksverstärker</i> |
| <i>L</i> | <i>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> | <i>Nr. 9 geschwärzt</i> |
| <i>M</i> | <i>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> | <i>Nr. 10 gewachst</i> |
| <i>N</i> | <i>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> | <i>Nr. 11 mit Nitritpökelsalz</i> |
| <i>O</i> | <i>Schwefeldioxid und Sulfite</i> | |
| <i>P</i> | <i>Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> | |
| <i>R</i> | <i>Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse</i> | |

